



ROMANO

FRANTOIO *dal 1959*

Il legame tra la famiglia Romano e l'olio nasce nel 1959, quando i fratelli Romano spinti dalla voglia di fare del padre Pasquale rilevarono il primo frantoio oleario a Bronte sul versante occidentale dell'Etna. Grazie ad una forte passione per l'olio, la gestione di oggi giunta alla terza generazione rappresenta una realtà di primo piano nel settore oleario artigianale Siciliano. Con una spiccata propensione all'innovazione ed una precisa filosofia produttiva. Promuovere le aree olivicole maggiormente vocate tra le pendici dell'Etna e la valle del Simeto, e privilegiando, le più pregiate varietà autoctone e le varietà nazionali meglio adattatosi al nostro territorio, valorizzando le materie prime con una attenta selezione delle olive e una cura costante del lavoro in frantoio, nelle fasi di estrazione, stoccaggio ed imbottigliamento. Sono questi gli elementi alla base del lungo ed eccitante percorso intrapreso dalla famiglia Romano verso la qualità al fine di produrre oli, degni di rappresentare la migliore cultura olearia Siciliana.

**Sua eccellenza l'olio extra vergine d'oliva. Siciliano Puro.**

**His excellency, Extra Virgin Olive Oil. Pure Sicilian.**

*The link between the Romano Family and the olive oil was established in 1959 when the Romano brothers, driven by desire of their father Pasquale, took over the first oil mill in Bronte, on the western valley of Mount Etna in Sicily. Thanks for the strong passion for olive oil, today they reached the third generation, represents a real Sicilian artisan in olive oil. With a strong focus on innovation and a precise production philosophy, Romano family promotes most of the olives growing in Mount Etna and Simeto Vally, gives priority to the most valuable native varieties and nation varieties which adapt better in our land, enhances the raw material with a careful selection of olives and a constant care of the work in the mill, in the early stage of production, storage and bottling. These are the basic elements of a long and exciting journey, marked by the Romano Family to reach the quality so as to produce oil which represents the best olive oil in Sicily.*



# Le Sciare

## Scheda tecnica

**Cultivar:** nocellara dell'Etna, tonda iblea e biancolilla; **area di produzione:** Pendici dell'Etna, Valle del Simeto; **altitudine degli oliveti:** 500-800 metri s.l.m.; **Acidità libera % di acido oleico:** da 0,10 a 0,40; **Modalità di raccolta:** a mano con l'ausilio di pettini, acchine agevolatrici e reti di raccolta; **stato di maturazione alla raccolta:** all'invasatura; **sistema di estrazione:** continuo integrale entro le 8 ore successive alla raccolta.

## Note di degustazione

**Alla vista:** Velato opalescente con intense sfumature verdi; **all'olfatto:** fruttato medio con sensazione di erba appena falciata; **al gusto:** amaro e piccante con retrogusto di pomodoro **Abbinamenti:** si apprezza a crudo e per condire legumi e arrosti **Confezionamento:** bottiglia da 0,25/0,50/0,75 l e su richiesta latta da 0,50/1/3/5 l

## Technical features

**Area of production:** The slopes of a Mount Etna and Simeto Valley; **Plantation height:** 500-800 mt on sea level; **Free acidic content % of oleic acid:** from 0.10 to 0.40;

## Tasting notes

**Colour:** veiled, opalescent with intense green shades; **smell:** mildly fruity with slightly grass scent; **taste:** lightly bitter and pungent, with tomato aftertaste **Variety of olives blended:** Nocellara dell'Etna, Biancolilla and tonda Iblea; **ripening at the harvest:** turning dark; **harvest method:** by hand with the nets; **Milling method:** integral continuous cycle system, within 24 hours lt; **best to consume:** raw especially with roasted meats from harvest **Packaging:** bottle 0.25-0.50-0.75 lt, on request tin 0.50/1/3/5 l



# Le Sciare 900

## Technical features

**Area of production:** The slopes of a Mount Etna and Simeto Valley; **Plantation height:** over 900 mt on sea level; **Free acidic content % of oleic acid:** from 0.10 to 0.40;

## Tasting notes

**Colour:** veiled, opalescent with intense green shades; **smell:** mildly fruity with slightly grass scent; **taste:** lightly bitter and pungent, with tomato aftertaste  
**Variety of olives blended:** Nocellara dell'Etna, Biancolilla and tonda Iblea; **ripening at the harvest:** turning dark; **harvest method:** by hand with the nets; **Milling method:** integral continuous cycle system, within 24 hours; **best to consume:** raw especially with roasted meats from harvest  
**Packaging:** bottle 0.50 l

## Scheda tecnica

**Cultivar:** nocellara dell'Etna; **area di produzione:** Pendici dell'Etna; **altitudine degli oliveti:** da 900 metri s.l.m.; **Acidità libera % di acido oleico:** da 0,10 a 0,40; **Modalità di raccolta:** a mano con l'ausilio di pettini, acchine agevolatrici e reti di raccolta; **stato di maturazione alla raccolta:** all'invaiaatura; **sistema di estrazione:** continuo integrale entro le 8 ore successive alla raccolta.

## Note di degustazione

**Alla vista:** Velato opalescente con intense sfumature verdi; **all'olfatto:** fruttato medio con sensazione di erba appena falciata; **al gusto:** amaro e piccante con retrogusto di pomodoro  
**Abbinamenti:** si apprezza a crudo e per condire legumi e arrosti  
**Confezionamento:** bottiglia da 0,50 l



# Sicilia IGP

## Scheda tecnica

**Cultivar:** nocellara dell'Etna, nocellara del Belice; **area di produzione:** pendici dell'Etna, Valle del Simeto; **altitudine degli oliveti:** 500-800 metri s.l.m.; **acidità libera % di acido oleico:** da 0,20 a 0,50; **modalità di raccolta:** a mano con l'ausilio di pettini; **stato di maturazione alla raccolta:** precoce; **sistema di estrazione:** continuo integrale entro le 8 ore successive alla raccolta.

## Note di degustazione

**Alla vista:** verde con sfumature dorate;  
**all'olfatto:** fruttato medio con sensazione di erba; **al gusto:** deciso con amaro e piccante persistente  
**Abbinamenti:** si apprezza a crudo, su arrosti di carne rossa e legumi  
**Confezionamento:** bottiglia da 0,50 l e su richiesta latta da 3/5 l

## Technical features

**Cultivar:** nocellara dell'Etna, nocellara del Belice; **area of production:** the slopes of a Mount Etna and Simeto Valley; **plantation height:** 500-800 mt on sea level; **free acidic content % of oleic acid:** from 0.20 to 0.50; **harvest method:** by hand; **harvesting period:** early harvest; **pressing method:** continuous cold extraction in the same day after the harvest

## Tasting notes

**Colour:** green with slice of gold bronwd;  
**smell:** medium fruity with hints of grass and green tomato; **taste:** with notes of bitter and persistent spicy  
**Best to consume:** With rave food, roasted red meat and beans  
**Packaging:** bottle 0.50 l and on request tin 3/5 l



# Monte Etna DOP

## Scheda tecnica

**Cultivar:** nocellara dell'Etna come da disciplinare di produzione; **area di produzione:** pendici dell'Etna; **altitudine degli oliveti:** 600-800 metri s.l.m.; **acidità libera % di acido oleico:** da 0,10 a 0,40; **modalità di raccolta:** manuale; **stato di maturazione delle olive alla raccolta:** all'invasatura; **Sistemi di estrazione:** continuo a due fasi entro lo stesso giorno di raccolta

## Note di degustazione:

**Alla vista:** Velato opalescente con intese sfumature verdi; **all'olfatto:** fruttato con sensazione di erba appena falciata; **al palato:** amaro piccante con un piacevole retro gusto di pomodoro  
**Abbinamenti:** si apprezza a crudo e su tutti i piatti tipici della cucina mediterranea  
**Confezionamento:** bottiglia da 0,50 l e su richiesta latta da 3/5 l

## Technical features

**Cultivar:** nocellara dell'etna as from DOP regulation; **area of production:** in slope of Mount Etna; **plantation height:** 600-800 mt on sea level; **free acidic content % of oleic acid:** from 0,10 to 0.40; **harvest method:** by hand; **harvesting period:** early harvest; **pressing method:** continuous cold extraction in the same day after the harvest

## Tasting notes

**Colour:** veiled, with opalescent of intense green; **smell:** medium fruity with hints of grass just cutted; **taste:** with notes of bitter and spicy with after taste of tomato flavor  
**Best to consume:** raw, special with Mediterranean dishes  
**Packaging:** bottle 0.50 l and on request tin 3/5 l



# Bio

## Technical features

**Cultivar:** nocellara dell'Etna, nocellara del Belice; **area of production:** the slopes of a Mount Etna and Simeto Valley; **plantation height:** 500-800 mt on sea level; **free acidic content % of oleic acid:** from 0.20 to 0.50; **harvest method:** by hand; **harvesting period:** early harvest; **pressing method:** continuous cold extraction in the same day after the harvest

## Tasting notes

**Colour:** green with slice of gold bronwd; **smell:** medium fruity with hints of grass and green tomato; **taste:** with notes of bitter and persistent spicy  
**Best to consume:** with rave food, roasted red meat and beans  
**Packaging:** bottle 0.50 l and on request tin 3/5 l

## Scheda tecnica

**Cultivar:** nocellara dell'Etna, nocellara del Belice; **area di produzione:** pendici dell'Etna, Valle del Simeto; **altitudine degli oliveti:** 500-800 metri s.l.m.; **acidità libera % di acido oleico:** da 0,20 a 0,50; **modalità di raccolta:** a mano con l'ausilio di pettini; **stato di maturazione alla raccolta:** precoce; **sistema di estrazione:** continuo integrale entro le 8 ore successive alla raccolta.

## Note di degustazione

**Alla vista:** verde con sfumature dorate; **all'olfatto:** fruttato medio con sensazione di erba; **al gusto:** deciso con amaro e piccante persistente  
**Abbinamenti:** si apprezza a crudo, su arrostiti di carne rossa e legumi  
**Confezionamento:** bottiglia da 0,50 l e su richiesta latta da 3/5 l



# Don Micè

## Technical features

**Cultivar:** nocellara dell'Etna, nocellara del Belice; **area of production:** the slopes of a Mount Etna and Simeto Valley; **plantation height:** 400-800 mt on sea level; **free acidic content % of oleic acid:** from 0.20 to 0.50; **harvest method:** by hand; **harvesting period:** veraison; **pressing method:** continuous cold extraction in the same day after the harvest

## Tasting notes

**Colour:** green with golden hues to yellow; **smell:** medium fruity with hints of green almond and aromatic plants; **taste:** with notes of bitter and persistent spicy  
**Best to consume:** with cooked vegetables, red meat and bruschetta  
**Packaging:** bottle 0.25/0.50/0.75 lt and on request tin 0.50/1/3/5 lt

**Cultivar:** nocellara dell'Etna, coratina, nocellara del Belice; **area di produzione:** pendici dell'Etna, Valle del Simeto; **altitudine degli oliveti:** 400-800 metri s.l.m.; **acidità libera % di acido oleico:** da 0,20 a 0,50; **Modalità di raccolta:** a mano con l'ausilio di pettini; **stato di maturazione alla raccolta:** all'invaia-tura; **sistema di estrazione:** continuo integrale entro le 8 ore successive alla raccolta.

## Note di degustazione

**Alla vista:** verde con sfumature dorate tendente al giallo; **all'olfatto:** fruttato medio con sensazione di Mandorla verde e piante aromatiche; **al gusto:** deciso con amaro e piccante persistente  
**Abbinamenti:** si apprezza su verdure cotte, bruschette e carni rosse  
**Confezionamento:** bottiglia da: 0,25/0,50/0,75 lt e su richiesta lattina da 0,50/1/3/5 l





# Gli aromatizzati



## Limone

### Scheda tecnica

**Cultivar:** nocellara dell'Etna

**Aroma:** limoni freschi

**Produzione:** frangitura contemporanea di olive e limoni

**Confezionamento:** bottiglia da: 0,10/0,25 l

## Lemon

### Technical features

**Cultivar:** nocellara dell'Etna

**Aroma:** fresh lemons

**Production:** contemporary crushing of olives and lemons

**Packaging:** bottles 0.10/0.25 l



## Basilico

### Scheda tecnica

**Cultivar:** nocellara dell'Etna

**Aroma:** foglie di basilico fresche

**Produzione:** frangitura contemporanea di olive e limoni

**Confezionamento:** bottiglia da: 0,10/0,25 l

## Basil

### Technical features

**Cultivar:** nocellara dell'Etna

**Aroma:** fresh basil

**Production:** contemporary crushing of olives and basil leaves

**Packaging:** bottles 0.10/0.25 l



## Peperoncino

### Scheda tecnica

**Cultivar:** nocellara dell'Etna

**Aroma:** peperoncini freschi

**Produzione:** frangitura contemporanea di olive e limoni

**Confezionamento:** bottiglia da: 0,10/0,25 l

## Chili pepper

### Technical features

**Cultivar:** nocellara dell'Etna

**Aroma:** fresh chili peppers

**Production:** contemporary crushing of olives and chili peppers

**Packaging:** bottles 0.10/0.25 l

# Le Contrade

Condimento alimentare a base di aceto di vino e mosto cotto

**Scheda tecnica**

Aceto di vino da IGT Terre Siciliane Nerello Mascalese e Mosto cotto

Food seasoning based on wine vinegar and cooked must

**Technical features**

Wine vinegar from Nerello Mascalese grapes IGT Terre Siciliane 50%  
Cooked grape must





**ROMANO**

FRANTOIO *dal 1959*

**C/da Corvo S: Nicola – 95034 BRONTE (CT)**

**Tel /fax +39 095 772 32 00**

**[www.romanovincenzo.com](http://www.romanovincenzo.com)**

**[info@romanovincenzo.com](mailto:info@romanovincenzo.com)**